

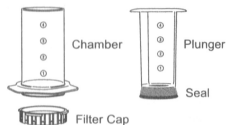
Getting the Most from Your AeroPress® Coffee and Espresso Maker

Congratulations! As the owner of an AeroPress coffee maker, you have in your hands a simple device for making the best coffee or espresso you've ever tasted. It's easy and fun.

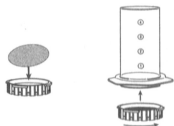
For a quick start, watch a video on the AeroPress product page of our web site, www.aerobie.com

Brewing a Double-Espresso, a 10 Ounce Mug of American Coffee, or a Latte:

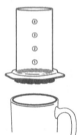
- 1** Remove the plunger and the cap from the chamber.



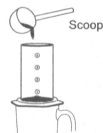
- 2** Put a filter in the cap and twist it onto the chamber.



- 3** Stand the chamber on a sturdy mug.



- 4** Put two AeroPress scoops of fine-drip grind coffee into the chamber.



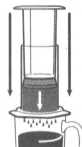
- 5** Pour hot water slowly into the chamber up to the number 2. We recommend 175°F (80°C) water for dark roasts and 185°F (85°C) water for lighter roasts.



- 6** Mix the water and coffee with the stirrer for about 10 seconds.



- 7** Wet the rubber seal and insert the plunger into the chamber. **Gently** press down about a quarter of an inch and maintain that pressure for about 20 to 30 seconds until the plunger bottoms on the coffee. **Gentle** pressure is the key to easy AeroPressing.



- 8** You've just made a double espresso. For American coffee, top-off the mug with hot water. For a latte, top-off the mug with hot milk.



Cleanup and Storage:

Remove the cap and set it aside. Push the plunger to eject the "puck" of spent grounds into the trash (or save for compost or plant food.)



Rinse and/or brush away any grounds left on the rubber seal. The seal has already wiped your chamber clean, so no further cleanup is needed.



Always eject the puck right after brewing and store your AeroPress with the plunger pushed all the way through or completely removed. Storing the seal uncompressed will keep your seal air-tight for years.

HINTS

You can press using from 1 to 4 scoops of grounds. Each AeroPress scoop makes a single espresso or 5 ounces of American coffee. Fill the chamber with hot water to the number corresponding to the number of scoops.

You can make a full carafe of coffee using your AeroPress in less time than it takes to brew a pot of drip coffee. Two 3-scoop or 4-scoop pressings, topped off with hot water will fill most vacuum carafes.



If you grind your own, use the AeroPress funnel to transfer the coffee from the grinder to the AeroPress chamber. A scoop of beans equals a scoop of grounds.

If pressing is too difficult, try pressing more **gently** and/or using a coarser grind. For single-scoop pressings you can use the finest grind you can get.

The plunger can be used to measure water.

Two thousand filters use about as much paper as one city newspaper, so you needn't feel guilty about discarding filters. But you can also re-use each filter many times just by brushing it off under running water. The choice is up to you. When re-using a filter, remove the plunger and twist the cap containing the wet filter onto the chamber. This will keep it flat as it dries and you'll be ready for the next pressing.

The AeroPress coffee maker is warranted against defects in materials and workmanship for a period of one year from date of purchase.

AeroPress is a registered trademark of Aerobie, Inc., Palo Alto, California, U.S.A.

©Feb. 2013 Aerobie, Inc. All rights reserved.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

What grind should I use? We recommend using "fine drip" grind. If you use a blade grinder, run it for 20 to 30 seconds. For single-scoop pressings, you can even use espresso grind. Using a fine grind helps brew very rich flavor.

Why do you recommend brewing with 175°F (80°C) water for dark roasts and 185°F (85°C) water for lighter roasts? All of our tasters, from coffee lovers to coffee professionals, preferred these temperatures. They deliver smooth, rich brews without the bitterness and acidity that come with hotter water.

How do I heat water to the right temperature?

Microwave oven: Use a thermometer and experiment to determine the time needed to heat the desired amount of water to the desired temperature. In the future, heat the same amount of water for the same amount of time.

Kettle: Poke a thermometer in the spout of your kettle and heat until it reads the desired temperature.

Three-quarters of the time to boil: Heat the desired amount of water in a kettle or microwave oven and measure the time it takes to boil. Heating the same amount of water for three-quarters of that time will reach the right temperature.

Instant hot water: If you have instant hot water in your kitchen, it's probably close to 175°. If necessary, take a few minutes to set it.

Some water drips through the coffee and filter before I stir. Is that OK? That is perfectly normal and will not affect the final brew. If a lot of water runs through before stirring, remember to use fine-drip grind and to pour the water in slowly, particularly for the first few seconds to wet the grounds.

Am I doing something wrong if it is hard to press? Pressing hard compresses the puck of coffee and blocks the flow. **Gentle** is the key. Gently press the plunger down about a quarter inch and then maintain that amount of pressure as the plunger sinks down to the grounds. Let the air pressure in the chamber do the work. If you press gently and pressing is still difficult, try a coarser grind.

If I am just making a single cup, can I push all the water for the cup through the press? Yes, but when you push a full cup of water past the grounds it extracts bitterness. Diluting your espresso-sized pressing with hot water makes a much smoother brew.

How do I make a latte? A latte is espresso mixed with hot milk. You can add hot milk to the espresso or you can add cold milk and then heat the latte in a microwave oven.

How do I make a cappuccino? Cappuccino is simply espresso capped with a layer of foamed milk. The traditional way of foaming and heating milk is with steam. But those who have tried battery powered stirrers agree that they do a great job of foaming milk and are very easy to use and clean.

Can I clean the AeroPress in the dishwasher? You can in the top shelf, but a simple rinse is entirely sufficient because the plunger wipes the chamber clean.

Where do I get more AeroPress filters? Most AeroPress retailers also sell replacement filters.

What if I need a part? Contact the distributor in your country listed at www.aerobie.com or call Aerobie, Inc. at 1-650-493-3050 to order replacement parts.

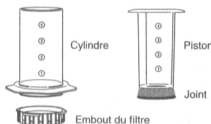
Comment tirer le meilleur parti de votre cafetière café-expresso AeroPress®

Félicitations ! Maintenant que vous avez une cafetière AeroPress, vous voilà doté d'un dispositif tout simple vous garantissant le meilleur café ou expresso que vous ayez jamais bu. Facile et amusant.

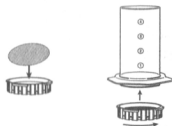
Pour pouvoir vous en servir sans attendre plus longtemps, regardez une vidéo sur la page des produits AeroPress de notre site Web, www.aerobie.com

Pour faire un double expresso, une grande tasse (300 ml) de café américain ou un latte :

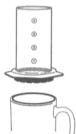
- 1** Retirez le piston et l'embout du cylindre.



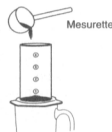
- 2** Installez un filtre dans l'embout et vissez ce dernier sur le cylindre.



- 3** Posez le cylindre sur une tasse solide.



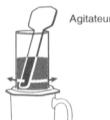
- 4** Mettez deux mesures AeroPress de café finement moulu (pour cafetière électrique) dans le cylindre.



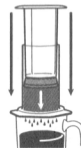
- 5** Versez lentement de l'eau chaude dans le cylindre jusqu'au repère numéro 2. Nous recommandons de l'eau à 80 °C pour le café noir et à 85 °C pour le café brun.



- 6** Mélangez l'eau et le café à l'aide de l'agitateur pendant environ 10 secondes.



- 7** Mouillez le joint en caoutchouc et enfoncez le piston dans le cylindre. Enfoncez le piston en **douceur** sur environ 1/2 cm et continuez de l'enfoncer au même rythme pendant 20 à 30 secondes environ jusqu'à ce qu'il vienne reposer sur le café. Cette **faible** pression est le secret de l'utilisation facile de la cafetière AeroPress.



- 8** Et voilà, vous venez de faire un double expresso. Remplissez la tasse d'eau très chaude pour obtenir un café américain. Remplissez la tasse de lait très chaud pour obtenir un café latte.

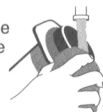


Nettoyage et rangement :

Retirez l'embout et mettez-le de côté. Poussez sur le piston pour éjecter le marc de café dans la poubelle (ou gardez-le comme compost ou comme engrais pour vos plantes.)



Rincez et/ou enlevez avec une brosse toute trace de mouture de café restée sur le joint en caoutchouc. Le joint a déjà nettoyé le cylindre ; vous n'avez donc plus besoin de le faire.



Jetez toujours le marc de café tout de suite après avoir passé le café et rangez votre cafetière AeroPress avec le piston complètement enfoncé ou complètement retiré. Rangez la cafetière sans comprimer le joint pour préserver son étanchéité pendant des années.

PETITS CONSEILS MALINS

Vous pouvez faire votre café en utilisant de 1 à 4 mesurette de café moulu. Chaque mesurette AeroPress donnera un expresso ou 150 ml de café américain. Remplissez le cylindre d'eau très chaude jusqu'au repère correspondant au nombre de mesurètes.

Avec votre cafetière AeroPress, vous pouvez faire une pleine carafe de café en moins de temps qu'avec une cafetière filtre électrique. Deux opérations avec 3 ou 4 mesurètes, et la quantité voulue d'eau très chaude, vous permettront de remplir pratiquement n'importe quelle carafe isotherme.



Si vous utilisez un moulin pour moudre votre café, servez-vous de l'entonnoir AeroPress pour transférer le café moulu du moulin dans le cylindre AeroPress. Une mesurette de café en grains équivaut à une mesurette de café moulu.

Si vous avez du mal à passer votre café, essayez d'appuyer sur le piston plus **doucement** et/ou d'utiliser du café plus grossièrement moulu. Si vous ne mettez qu'une seule mesurette de café, vous pouvez sélectionner dans ce cas la mouture la plus fine possible.

Le piston peut servir à mesurer la quantité d'eau.

Deux mille filtres consomment à peu près autant de papier qu'un seul journal ; alors, nul besoin de vous sentir coupable parce que vous jetez vos filtres usagés. Et puis, vous pouvez aussi réutiliser maintes fois vos filtres si vous les nettoyez en les passant simplement sous l'eau du robinet. C'est à vous de choisir. Pour réutiliser un filtre, retirez le piston et vissez l'embout contenant le filtre humide sur le cylindre. Le filtre restera ainsi bien plat en séchant et sera prêt pour un nouvel usage.

La cafetière AeroPress est garantie contre tout défaut de matériel et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat.

AeroPress est une marque déposée d'Aerobie, Inc., Palo Alto, Californie, États-Unis.

© Février 2013 Aerobie, Inc. Tous droits réservés.

FOIRE AUX QUESTIONS

Quel type de café moulu dois-je utiliser ? Nous vous conseillons d'utiliser du café finement moulu pour cafetière électrique. Si vous utilisez un moulin à café à couteau, faites le marcher pendant 20 à 30 secondes. Si vous ne mettez qu'une seule mesurette de café, vous pouvez même utiliser du café moulu pour expresso. Le café finement moulu vous donnera un arôme intense.

Pourquoi conseillez-vous d'utiliser de l'eau à 80 °C pour le café noir et à 85 °C pour le café brun ? Tous nos dégustateurs, des amateurs de café aux professionnels, préfèrent ces températures. Elles donnent un café intense et onctueux sans le goût amer et acide que donnent des températures plus élevées.

Comment dois-je faire pour amener l'eau à la bonne température ?

Four à micro-ondes : utilisez un thermomètre et faites des essais afin de déterminer le temps nécessaire pour porter la quantité d'eau désirée à la température souhaitée. À l'avenir, faites chauffer la même quantité d'eau pendant la même durée.

Bouilloire : enfoncez un thermomètre dans le bec verseur de votre bouilloire et faites chauffer l'eau jusqu'à ce que le thermomètre indique la température désirée.

Trois quarts du temps nécessaire pour amener l'eau à ébullition : Faites chauffer la quantité voulue d'eau dans une bouilloire ou au micro-ondes et notez le temps qu'il faut pour l'amener à ébullition. Faites chauffer la même quantité d'eau pendant trois quarts du temps ainsi déterminé pour amener l'eau à la température correcte.

Distributeur d'eau très chaude : Si vous avez un distributeur d'eau très chaude dans votre cuisine, elle est probablement à une température proche de 80 °C. Si nécessaire, prenez quelques minutes de votre temps pour faire les réglages nécessaires.

Une petite quantité d'eau traverse le café et le filtre avant que je remue. Cela pose-t-il un problème ? C'est parfaitement normal et n'affectera en rien le café obtenu. Si la quantité d'eau passant prématurément est importante, n'oubliez pas d'utiliser du café finement moulu pour cafetière électrique et de verser l'eau lentement, en particulier durant les premières secondes afin d'humecter le café moulu.

Si j'ai du mal à pousser sur le piston, est-ce qu'il y a quelque chose que je ne fais pas bien ? Une forte pression comprime le café moulu et gêne l'écoulement. Le **douceur** est la solution. Enfoncez le piston en douceur sur environ 1/2 cm et continuez de l'enfoncer au même rythme jusqu'à ce qu'il atteigne le café moulu. Laissez la pression de l'air dans le cylindre faire le travail pour vous. Si vous appuyez en douceur mais éprouvez quand même des difficultés, essayez d'utiliser du café plus grossièrement moulu.

Si je ne fais qu'une seule tasse de café à la fois, puis-je faire passer toute l'eau pour la tasse au travers du presse café ? Oui, mais quand vous faites passer toute une tasse d'eau au travers du café moulu, cela peut donner au café un goût amer. Vous obtiendrez un café bien plus onctueux en diluant votre expresso avec de l'eau très chaude.

Comment faire un latte ? Un latte est un expresso mélangé à du lait très chaud. Vous pouvez ajouter du lait très chaud à votre expresso ou vous pouvez ajouter du lait froid et faire chauffer le latte au micro-ondes.

Comment faire un cappuccino ? Un cappuccino est tout simplement un expresso recouvert d'une couche de mousse de lait. La manière traditionnelle de faire mousser et de chauffer le lait utilise la vapeur. Mais ceux qui ont essayé les agitateurs à pile trouvent qu'ils produisent une bonne mousse de lait et qu'ils sont très faciles à utiliser et à nettoyer.

Puis-je passer la cafetière AeroPress au lave-vaisselle ? Oui, à condition de mettre la cafetière dans le panier supérieur du lave-vaisselle, mais un simple rinçage à l'eau est largement suffisant puisque le piston nettoie le cylindre en passant dedans.

Où puis-je me procurer des filtres AeroPress ? La plupart des détaillants AeroPress vendent également des filtres de remplacement.

Et si je casse ou perds une pièce ? Contactez le distributeur de votre pays indiqué sur le site Web www.aerobie.com ou appelez Aerobie, Inc. au 1-650-493-3050 pour commander des pièces de rechange.

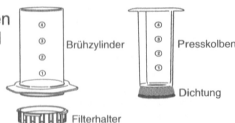
Optimale Nutzung Ihres AeroPress® Kaffee-und Espressomaschine

Herzlichen Glückwunsch! Entdecken Sie mit dem AeroPress Kaffeezubereiter eine neue Methode für die Zubereitung von Kaffee und Espresso. Die Verwendung des AeroPress ist einfach und macht Spaß.

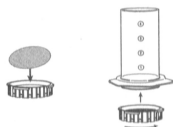
Für den schnellen Einstieg empfehlen wir Ihnen unser Anleitungsvideo auf der AeroPress Produktseite unserer Website www.aerobie.com.

Die Zubereitung eines doppelten Espresso, eines „Kaffees“ (300 ml) oder eines Café Latte:

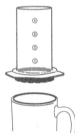
- 1** Entfernen Sie den Presskolben und den Filterhalter von dem Brühzylinder.



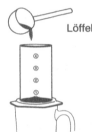
- 2** Legen Sie einen Filter in den Filterhalter und schrauben Sie diesen an den Brühzylinder.



- 3** Stellen Sie den Brühzylinder auf eine stabile Tasse.



- 4** Geben Sie nun 2 Meßlöffel fein gemahlenes Kaffeemehl in den Brühzylinder.



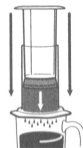
- 5** Anschließend den Brühzylinder bis zur Markierung 2 mit heißem Wasser füllen. Für dunkle Röstungen empfehlen wir eine Wassertemperatur von 80 °C und für hellere Röstungen eine Temperatur von 85 °C.



- 6** Wasser und Kaffeepulver 10 Sekunden lang mit dem Rührstab umrühren.



- 7** Befeuchten Sie die Gummidichtung des Presskolbens und setzen Sie diesen in den Brühzylinder ein. Drücken Sie den Kolben **sanft** etwa 0,6 cm nach unten. Halten Sie diesen Druck aufrecht bis der Presskolben auf dem Kaffeepulver aufliegt. Dieser Vorgang sollte etwa 20 bis 30 Sekunden dauern. Beachten Sie bitte, daß der **sanfte** Druck ausschlaggebend für die leichte Kaffeezubereitung mit dem AeroPress ist.



- 8** Sie haben nun einen doppelten Espresso zubereitet. Für einen Kaffee gießen Sie die Tasse bis zur gewünschten Stärke mit heißem Wasser auf. Für einen Caffé Latte gießen Sie die Tasse mit heißer Milch auf.



Reinigung und Aufbewahrung:

Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühzylinder ab und legen Sie ihn zur Seite. Halten Sie den Brühzylinder über einen Abfalleimer und werfen Sie den Kaffeepuck mit Hilfe des Presskolbens aus. (Der Kaffeepuck kann auch in den Kompost oder kann als Pflanzendünger verwendet werden).



Spülen und/oder bürsten Sie die Gummidichtung ab, um jeglichen Kaffeesatz zu entfernen. Da die Gummidichtung den Brühzylinder bereits während der Zubereitung reinigt, ist keine weitere Reinigung notwendig.



Den Kaffeepuck stets sofort nach dem Brühen auswerfen. Zum Aufbewahren des AeroPress Kaffeezubereiters den Brühkolben vollständig in den Zylinder drücken oder ganz herausnehmen. Durch die Aufbewahrung im unkomprimierten Zustand bleibt die Dichtung viele Jahre funktionsfähig.

HINWEISE

In einem Brühvorgang können 1 bis 4 Löffel Kaffeepulver verarbeitet werden. Ein Meßlöffel Kaffeepulver ergibt einen einfachen Espresso oder 150 ml Kaffee. Die Markierungen am Brühzylinder dienen der Abmessung des benötigten Brühwassers. Die Nummer der Markierung entspricht hierbei der Anzahl der verwendeten Löffel Kaffeepulver.

Mit dem AeroPress lässt sich eine Kanne Kaffee schneller zubereiten als mit einer Filterkaffeemaschine. Für die meisten Isolierkannen müssen zweimal 3 oder 4 Löffel Kaffeepulver durch den Filter gepresst und mit heißem Wasser aufgefüllt werden.



Wenn Sie Ihren selbst Kaffee mahlen, verwenden Sie den AeroPress-Trichter, um das Kaffeepulver in den Brühzylinder des AeroPress Kaffeezubereiters zu füllen. Ein Löffel Kaffeebohnen entspricht einem Löffel Kaffeepulver.

Erweist sich der Pressvorgang als zu schwierig, pressen Sie mit **sanfterem** Druck und/oder verwenden Sie einen größeren Mahlgrad. Zum Pressen von nur einem Löffel Kaffeepulver sollten Sie sehr fein gemahlene Kaffee verwenden.

Der Brühkolben kann zum Abmessen des Wassers verwendet werden.

Da für zweitausend Filter ungefähr soviel Papier benötigt wird wie für eine Tageszeitung, brauchen Sie beim Entsorgen der Filter kein schlechtes Gewissen zu haben. Um einen Filter erneut zu verwenden, spülen Sie ihn einfach unter fließendem Wasser ab, legen ihn in den Filterhalter und schrauben diesen an den Brühzylinder. Dadurch bleibt der Filter beim Trocknen flach und ist für die nächste Aufbrühen bereit.

Für den AeroPress Kaffeezubereiter wird eine ab dem Kaufdatum gültige einjährige Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler gewährt.

AeroPress ist eine eingetragene Marke von Aerobie, Inc., Palo Alto, Kalifornien, USA
© Februar 2013 Aerobie, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Welchen Mahlgrad sollte ich verwenden? Wir empfehlen einen feinen Mahlgrad. Bei Verwendung einer elektrischen Schlagmessermühle sollten die Kaffeebohnen 20 bis 30 Sekunden lang gemahlen werden. Zum Pressen von einem Löffel Kaffeepulver können Sie auch eine Espressomahlmaschine verwenden. Je kräftiger das gewünschte Aroma desto feiner sollte der verwendete Mahlgrad sein.

Warum empfehlen Sie zum Aufbrühen von dunklen Röstungen eine Wassertemperatur von 80 °C und von helleren Röstungen eine Temperatur von 85 °C? Alle unsere Testpersonen, von Kaffeeliebhabern bis zu Kaffeeexperten, waren sich einig, dass sich bei diesen Temperaturen ein feines und reichhaltiges Kaffee Aroma entfaltet. Heißeres Wasser macht den Kaffee bitter und erhöht den Säuregrad.

Wie erhitze ich das Wasser auf die richtige Temperatur?

Mikrowellenherd: Verwenden Sie ein Thermometer und probieren Sie aus, wie lange es dauert, um die gewünschte Menge Wasser auf die ideale Temperatur zu erhitzen. In Zukunft erhitzen Sie dann die jeweils gleiche Menge Wasser in der ermittelten Zeit.

Wasserkessel: Stecken Sie ein Thermometer in die Tülle des Wasserkessels und erhitzen Sie das Wasser, bis die gewünschte Temperatur angezeigt ist.

Dreiviertel der Zeit bis zum Kochen des Wassers: Erhitzen Sie die gewünschte Menge Wasser in einem Wasserkessel oder in der Mikrowelle und messen Sie die Zeit bis zum Kochen. Wenn Sie nun dieselbe Menge Wasser in dreiviertel dieser Zeit erhitzen, wird die richtige Temperatur erreicht.

Heißwasserspender: Wenn in Ihrer Küche ein Schnell-Heißwasserspender installiert ist, beträgt die Wassertemperatur wahrscheinlich ca. 80 °C. Sollte das nicht der Fall sein, nehmen Sie bitte die entsprechende Einstellung der Temperatur vor.

Vor dem Umrühren tropft etwas Wasser durch den Kaffee und den Filter. Ist das normal? Das ist ganz normal und beeinträchtigt den aufgebrühten Kaffee nicht. Falls vor dem Umrühren viel Wasser durchläuft, sollten Sie einen feingemahleneren Kaffee verwenden und das Wasser, insbesondere in den ersten paar Sekunden langsam aufgießen, um das Kaffeepulver zu befeuchten.

Macheh ich etwas falsch, wenn ich beim Pressvorgang viel Kraft aufwenden muß? Bei zu starkem Druck Druckaufwand wird der Kaffee puck komprimiert und blockiert den Durchfluss. Pressen Sie mit **weniger** Druck. Drücken Sie den Kolben ca. 0,6 cm nach unten und halten Sie diesen Druck aufrecht, bis der Kolben auf dem Kaffeepulver fest aufliegt. Lassen Sie den Luftdruck im Brühzylinder wirken. Sollten Sie beim Pressen trotz sanfterm Drücken immer noch Schwierigkeiten haben, versuchen Sie es mit einem Kaffee mit größerer Mahlung.

Kann ich bei der Zubereitung einer Tasse Kaffee die gesamte Wassermenge durchpressen? Ja, allerdings werden beim Pressen einer ganzen Tasse Wasser durch den Kaffee Bitterstoffe freigesetzt. Beim Verdünnen einer Tasse Espresso mit heißem Wasser wird ein milderes Kaffee Aroma erzielt.

Wie bereite ich einen Café Latte zu? Ein Latte ist ein Espresso mit heißer Milch. Sie können entweder heiße oder kalte Milch in den Espresso geben. Bei der Verwendung von kalter Milch müssen Sie den Latte in der Mikrowelle aufwärmen.

Wie bereite ich einen Cappuccino zu? Ein Cappuccino besteht aus einem einfachen Espresso mit einer Lage aufgeschäumter Milch. Normalerweise wird die Milch mit Dampf aufgeschäumt und erhitzt. Batteriebetriebene Milchaufschäumer bieten sich jedoch als gute Alternative an und sind leicht zu bedienen und zu reinigen.

Ist der AeroPress spülmaschinenfest? Sie können den AeroPress in den oberen Geschirrkorb der Spülmaschine stellen, aber ein einfaches Abspülen ist völlig ausreichend, weil der Brühzylinder beim Hinunterdrücken des Kolbens bereits gereinigt wird.

Wo erhalte ich weitere AeroPress-Filter? Die meisten AeroPress-Einzelhändler verkaufen auch Ersatzfilter. Eine Liste von Einzelhändlern, die Filter verkaufen, finden Sie unter www.aerobie.com.

Wo erhalte ich weitere AeroPress-Filter? Die meisten AeroPress-Einzelhändler verkaufen auch Ersatzfilter.

Wie muss ich vorgehen, wenn ein Teil kaputt oder verloren geht? Wenden Sie sich an den Vertriebspartner in Ihrem Land, eine Liste hierzu finden Sie unter www.aerobie.com, oder rufen Sie Aerobie, Inc. unter der Nummer 1-650-493-3050 an, um Ersatzteile zu bestellen.

Cómo sacar el máximo partido de su máquina de café exprés y cafetera AeroPress®

¡Felicitaciones! Como propietario de una cafetera AeroPress, tiene en sus manos un sencillo dispositivo para elaborar el mejor café o café exprés que haya probado nunca. Es fácil y divertido.

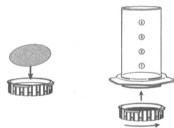
Para comenzar a utilizarla inmediatamente, vea el vídeo disponible en la página de productos de AeroPress de nuestro sitio web, www.aerobie.com

Cómo elaborar un café exprés doble, una taza de 300 ml (10 onzas) de café americano, o un café con leche:

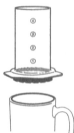
- 1** Saque el émbolo y la tapa de la cámara.



- 2** Coloque un filtro en la tapa y enrósquela en la cámara.



- 3** Coloque la cámara sobre una taza resistente.



- 4** Ponga dos AeroPress cucharadas de café molido fino en la cámara.



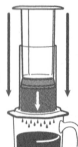
- 5** Vierta el agua caliente lentamente en la cámara hasta el número 2. Recomendamos que el agua esté a 80 °C (175 °F) para que el café salga cargado y a 85 °C (185 °F) para que salga menos cargado.



- 6** Mezcle el agua y el café con la varilla agitadora durante aproximadamente 10 segundos.



- 7** Moje la junta de goma e inserte el émbolo en la cámara. Presione **suavemente** el émbolo hacia abajo aproximadamente un cuarto de pulgada (1/2 cm) y mantenga esta presión de 20 a 30 segundos hasta que la parte inferior del émbolo entre en contacto con el café. Ejercer una presión **suave** es fundamental para operar el AeroPress con facilidad.



- 8** Acaba de hacer un café exprés doble. Para hacer café americano rellene la taza con agua caliente. Para hacer un café con leche, rellene la taza con leche caliente.



Limpieza y conservación:

Saque la tapa y guárdela. Empuje el émbolo para extraer la "pastilla" de los restos de café y tirela en la basura (o guárdela para realizar compost o abono para plantas).



Enjuague y/o limpie con un cepillo los restos de café molido que queden en la junta de goma. La junta de goma ya ha limpiado la cámara y por consiguiente no es necesario realizar ninguna otra limpieza.



Saque siempre la pastilla después de hacer el café y guarde la máquina AeroPress con el émbolo insertado completamente en la cámara o completamente extraído.

Si guarda el sello sin someterlo a ningún tipo de presión, conseguirá mantenerlo hermético durante años.

RECOMENDACIONES

Puede hacer café utilizando de 1 a 4 cucharadas de café molido. Cada cucharada de café AeroPress da para hacer un café exprés simple o 150 ml (5 onzas) de café americano. Llene la cámara con agua caliente hasta el número correspondiente al número de cucharadas que utilice.

Puede hacer una jarra llena de café utilizando su AeroPress en menos tiempo que el que le tomaría utilizando una cafetera de goteo. Presionando el émbolo dos veces con tres o cuatro cucharadas de café y rellenando la cámara con agua caliente se pueden llenar la mayoría de las jarras de cafeteras de succión.

Si decide moler el café usted mismo, utilice el embudo AeroPress para transferir el café desde el molinillo a la cámara de la cafetera AeroPress. Una cucharada de granos de café equivale a una cucharada de café molido.

Si presionar el émbolo le resulta demasiado difícil, intente presionar con **menos fuerza** o utilizar un café molido menos fino. Cuando haga café con una sola cucharada puede utilizar el café molido más fino que encuentre.

El émbolo puede utilizarse para medir la cantidad de agua utilizada.

Dos mil filtros de café equivalen a la cantidad de papel que contiene un periódico urbano, así que no se sienta culpable cuando deseché los filtros. Sin embargo también puede reutilizar un filtro muchas veces, con sólo lavarlo bajo el grifo. La decisión es suya. Cuando reutilice un filtro, retire el émbolo y gire la tapa que contiene el filtro mojado sobre la cámara. Esto evitará que se arrugue durante el secado y le permitirá estar listo para hacer la siguiente jarra de café.

La cafetera AeroPress está garantizada contra defectos en materiales y mano de obra durante un periodo de un año desde la fecha de compra.

AeroPress es una marca registrada de Aerobie, Inc., Palo Alto, California, EE. UU.

© Febrero de 2013 Aerobie, Inc. Todos los derechos reservados.



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de café molido debo utilizar?

Recomendamos que utilice café molido "fino" Si utiliza un molinillo de cuchillas, muela el café de 20 a 30 segundos. Cuando haga café con una sola cucharada, puede incluso utilizar café molido para hacer café exprés. Cuando se utiliza un café molido fino se obtiene un sabor mucho más intenso.

¿Por qué se recomienda hacer el café con agua a 80 °C (175 °F) para que salga más cargado y a 85 °C (185 °F) para que salga menos cargado?

Todos nuestros degustadores, desde los amantes del café a los profesionales del ramo prefieren estas temperaturas. Producen un café de sabor suave y rico sin la amargura y la acidez resultantes del agua caliente.

¿Cómo puedo calentar el agua a la temperatura correcta?

Horno microondas: Utilice un termómetro a fin de determinar el tiempo necesario para calentar la cantidad deseada de agua a la temperatura deseada. En el futuro, caliente la misma cantidad de agua durante la misma cantidad de tiempo.

Tetera: Introduzca un termómetro en la boquilla de la tetera y caliente el agua hasta que indique la temperatura deseada.

Tres cuartos del tiempo necesario para hervir el agua: Caliente la cantidad de agua deseada en una tetera o en un horno microondas y calcule el tiempo necesario para hervirla. Si calienta la misma cantidad de agua durante tres cuartos del tiempo que toma hervirla, alcanzará la temperatura correcta.

Agua caliente instantánea: Si dispone de agua caliente instantánea en su cocina, probablemente esté a una temperatura próxima a 80°C (175 °F). Si es necesario, dedique unos minutos a ajustar esta temperatura.

Cierta cantidad de agua se filtra a través del café y del filtro antes de que yo la revuelva. ¿Es normal? Esto es perfectamente normal y no afectará el resultado final del café. Si se filtra una gran cantidad de agua antes de revolverla, recuerde utilizar café molido fino y verter el agua lentamente, especialmente durante los primeros segundos, para mojar el café.

¿Estoy haciendo algo mal o es difícil presionar el émbolo? Si se ejerce demasiada presión se comprime la pastilla de café y se corta el flujo. El secreto es presionar con **suavidad**. Presione el émbolo suavemente hacia abajo un cuarto de pulgada (1/2 cm) y mantenga esta presión a medida que el émbolo desciende hacia el café molido. Deje que la presión de aire en la cámara haga el resto. Si presionar suavemente le sigue resultando difícil, intente utilizar un café molido menos fino.

¿Si sólo estoy haciendo una taza de café, puedo presionar toda el agua para esta taza de café a través del filtro? Sí, pero si prensa toda el agua para una taza de café a través del filtro de café molido, le dará un sabor amargo. Diluyendo su café de tamaño exprés con agua caliente se obtiene un café con un sabor mucho más suave.

¿Cómo hago un café con leche? Un café con leche es un café exprés mezclado con leche caliente. Puede añadirle leche caliente al café exprés, o leche fría y calentarla en un horno microondas.

¿Cómo hago un cappuccino?

Un cappuccino es simplemente un café exprés cubierto con una capa de espuma de leche. La forma tradicional de espumar y calentar la leche es mediante vapor. Pero quienes han utilizado agitadores eléctricos a pilas concuerdan en que son excelentes para espumar leche, además de ser muy fáciles de usar y limpiar.

¿Puedo lavar el AeroPress en el lavavajillas?

Puede ponerlo en la bandeja superior del lavavajillas. Sin embargo es suficiente con enjuagarlo debajo del grifo, ya que el émbolo deja la cámara completamente limpia.

¿Dónde puedo obtener más filtros AeroPress?

La mayoría de los minoristas que venden el AeroPress también venden recambios de filtros.

¿Qué debo hacer si rompo o pierdo una pieza?

Póngase en contacto con el distribuidor en su país incluido en la lista disponible en www.aerobie.com o llame por teléfono a Aerobie, Inc. (1-650-493-3050) para pedir piezas de repuesto.

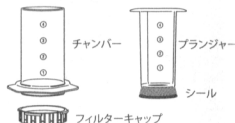
AeroPress® コーヒー&エスプレッソ メーカーの使用方法

この度は、本製品をお買い求めいただき誠に有難うございます。AeroPress® コーヒー&エスプレッソ メーカーをお使いになれば、今までに味わった中でも最高のコーヒーやエスプレッソを簡単に入れることができます。しかも楽しく、簡単にお使いいただけます。

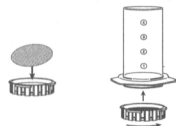
すぐにお使いいただくには、当社ホームページ www.aerobie.com の AeroPress 製品ページからビデオをご覧ください(英語版のみ)。

**ダブルエスプレッソ、10オンス(約300mL)の
アメリカンコーヒー、またはラテを入れるには:**

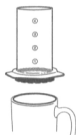
- 1** チャンバーから
プランジャーと
キャップを取り外
します。



- 2** キャップ内に
フィルターを入れ、
チャンバーの底に
キャップをはめます。



- 3** チャンバーをしっかりと
安定したマグの上に立
てて載せます。



- 4** AeroPress専用スクープを
使って、細挽きのコーヒー粉
をチャンバーに2杯入れます。



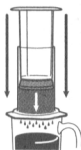
- 5** チャンバーの「2」のところ
まで、お湯をゆっくりと
注ぎます。深煎りのコーヒ
ーには80℃(175°F)、浅煎
りのコーヒーには85℃
(185°F)のお湯が最適
です。



- 6** お湯とコーヒー粉をパドル
で10秒ほどかき混ぜます。



- 7** ゴム製のシールを濡らし、
プランジャーをチャンバーに
差し込みます。プランジャーを
1/2cmほど軽くプレスし、プラン
ジャーの底がコーヒー粉に接
するまで、そのまま同じ圧力で
20~30秒間ゆっくりとプレス
します。AeroPressに軽く圧力
を加えることが重要です。



- 8** ダブルエスプレッソの出来
上がりです。アメリカンコー
ヒーを入れる場合は、マグ
の縁までお湯を足します。
ラテの場合は、マグの縁
まで熱い牛乳を加えます。



お手入れと保管:

キャップを取り外して、脇に
置いておきます。プランジャーの
底をごみ箱に向けて、固まった
使用済みのコーヒー粉を押し出して
捨てます(または堆肥や肥料のために
取っておきます)。



ゴム製のシールに残ったコー
ヒー粉を洗い流すか、ブラシ
で取り除きます。チャンバーは、
シールによって拭かれるため、
手入れは必要ありません。



使用済みのコーヒー粉は、必ずコーヒ
ーを入れた直後に取り出してください。
AeroPressはプランジャーを完全に押し込
んだ状態で、またはプランジャーを完全に取り
外して保管してください。ゴム製のシール
を圧縮しない状態で保管すると、シールの
気密性を何年も保つことができます。

ヒント

コーヒー粉はスクープ1杯〜4杯まで使用できます。AeroPress専用スクープ1杯で、シングルエスプレッソまたは5オンス(約150mL)のアメリカンコーヒーを入れることができます。チャンバーには、スクープの杯数の数字のところまでお湯を注ぎます。

AeroPressを使うと、ドリップコーヒーを入れる場合よりも短時間で、カフェ1杯分のコーヒーを作ることができます。たいいていの保温ポットには、スクープ3杯または4杯のコーヒーを2回プレスしてから、お湯を足します。



自分でコーヒー豆を挽く場合は、AeroPressファンネルを使って、コーヒーミルからAeroPressチャンバーにコーヒー粉を移します。スクープ1杯分のコーヒー豆は、スクープ1杯分のコーヒー粉に等しくなります。

プレスしにくい場合は、さらに軽くプレスするか、粗挽きのコーヒー粉を使います。スクープ1杯をプレスする場合は、最も細挽きのコーヒー粉を使用できます。

ブランジャーは、水の量を測るためにも使用できます。

1部の新聞紙で2,000個のフィルターを作ることができるので、フィルターを捨てるたびに罪悪感にかられることはありませんが、流水下でブラシを使って洗い流せば、フィルターは何度も再利用できます。ご希望に合わせて、使い捨てまたは再利用してください。フィルターを再利用する場合は、ブランジャーを取り外し、濡れたフィルターをキャップに入れ、キャップをチャンバーの底にねじ込みます。こうしておくと、フィルターを平らなまま乾燥させることができ、次のプレスの準備が整います。

AeroPressコーヒー メーカーは、購入日より1年間、材質上および製造上の欠陥のないことが保証されています。

AeroPressは、Aerobie, Inc. (所在地: Palo Alto, California, U.S.A.)の登録商標です。

© February 2013 Aerobie, Inc. All rights reserved.

よくある質問

どのコーヒー粉を使用したらよいですか?「ファインドリップ」用のコーヒー粉をお勧めします。ブレード式のコーヒーミルを使用する場合は、20〜30秒ほど挽いてください。スクープ1杯をプレスする場合は、エスプレッソ用コーヒー粉を使用することもできます。細挽きのコーヒー粉を使うと、コクのあるコーヒーを入れることができます。

深煎りコーヒーに80℃(175°F)、浅煎りのコーヒーに85℃(185°F)のお湯が勧められるのはなぜですか? コーヒー愛好家からコーヒー専門家まで、当社のテイスター全員がこれらの温度を勧めています。滑らかでコクのあるコーヒーを入れることができます。これより温度が高いと、苦味と酸味が増します。

どのようにして水を適切な温度に加熱できますか?

電子レンジの場合: 温度計を使い、何度か実験を繰り返して、希望の水量を希望の温度に加熱するのに必要な時間を判断します。その後は同じ量の水を同じ時間加熱します。

やかんの場合: やかんの注ぎ口に温度計を差し込み、希望の温度になるまで加熱します。

沸騰にかかる時間の3/4の時間加熱: 希望の水量をやかんまたは電子レンジで加熱し、沸騰するまでにかかる時間を測ります。測った時間の3/4の時間だけ同じ分量の水を加熱すると、適切な温度に達します。

瞬間湯沸かし器の場合: 瞬間湯沸かし器のお湯の温度は80℃(175°F)に近いはずです。必要であれば、数をかけて調節します。

かき混ぜる前にお湯の一部がコーヒー粉とフィルターを透過してしまいます。大丈夫ですか? これは全く正常で、コーヒーに影響はありません。かき混ぜる前にたぐさんのお湯が落ちてしまう場合は、ファインドリップ用のコーヒー粉を使用し、特に最初の2〜3秒はコーヒー粉を湿らせる程度にお湯をゆっくりと注いでください。

プレスしにくくなるのは、何か間違っているからですか? 強くプレスすると、コーヒー粉が圧縮されて、流れが速くなります。軽くプレスすることが重要です。ブランジャーを1/2cmほど軽くプレスし、ブランジャーの底がコーヒー粉に達するまで、そのまま同じ圧力でプレスします。チャンバー内の空気圧に任せます。軽くプレスしても、まだプレスしにくい場合は、粗挽きのコーヒー粉を使用してみてください。

カップ1杯を入れる場合、カップ1杯分のお湯をプレスできますか? はい、できますが、カップ1杯分のお湯全部をコーヒー粉にプレスすると苦味が出ます。エスプレッソサイズのプレスをお湯で薄めると、より滑らかなコーヒーになります。

ラテはどのようにして入れますか? ラテは、エスプレッソに熱い牛乳を混ぜたものです。エスプレッソに熱い牛乳を加えるか、冷たい牛乳を加えてからエスプレッソを電子レンジで加熱することができます。

カプチーノはどのようにして入れますか?

カプチーノは、エスプレッソに泡立てた牛乳をかぶせたものです。伝統的にはスチームを使って牛乳を泡立て加熱しますが、電池式のミルクフォーマーを試した人は、ミルクフォーマーでも上手に牛乳を泡立てることができ、使いやすく手入れも簡単だとしています。

AeroPressは食洗機で洗えますか?

上の棚に入れば洗えますが、ブランジャーがチャンバーを拭ってくれるため、水で濯ぐだけで十分です。

AeroPressのフィルターはどこで購入できますか?

交換用フィルターは、たいいていのAeroPress取扱小売店で販売されています。

部品が破損したり、壊れた場合は?

www.aerobie.comにリストされている各国の代理店にご連絡になるか、Aerobie, Inc. (1-650-493-3050) までお電話にて交換部品をご注文ください。

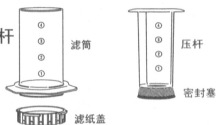
充分享用你的“爱乐压”咖啡壶

恭喜你！你拥有了“爱乐压”咖啡壶，就拥有了一套简单易用、可制作最香美咖啡或意式特浓咖啡的器具！一切都变得轻而易举，其乐无穷。

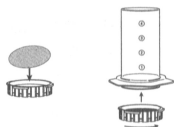
请观看我们网站（www.aerobie.com）的“爱乐压”产品网页上的视频吧，你很快便能操作自如。

冲煮双份意式特浓咖啡、一杯300毫升美式咖啡或一杯拿铁咖啡：

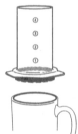
- 1 从滤筒中拔出压杆并取下盖子。



- 2 将一片专用滤纸放进盖子里，然后将盖子拧到滤筒上。



- 3 让滤筒竖立在结实的杯子上。



- 4 将两“爱乐压”专用量匙细研磨咖啡粉倒进滤筒里。



- 5 将热水缓慢倒进滤筒里，水量至数字2位置。

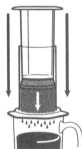
我们建议深炒咖啡用80°C的热水，浅炒咖啡用85°C的热水。



- 6 用搅拌棒将水和咖啡混合大约10秒钟。



- 7 弄湿橡胶密封塞，然后将压杆插入滤筒里。轻缓地压下约四分之一英寸(1/2厘米)，然后保持该压力约20至30秒，直到压杆抵达底部的咖啡粉。轻缓的压力是轻松使用“爱乐压”冲煮咖啡的关键。



- 8 一杯双份意式特浓咖啡已制成。如需制作美式咖啡，用热水加满杯子即可。如需制作拿铁咖啡，用热奶加满杯子即可。



清洁和储存：

取下盖子，将其放在一边。推动压杆，将咖啡粉“渣饼”顶到垃圾桶里（或者存放起来用于堆肥或植物养料）。



冲洗并/或刷掉留在橡胶密封塞上的咖啡粉渣。橡胶密封塞已将滤筒擦干净，所以无需再次清洁。



务必在完成冲煮后及时顶出渣饼，并且在存放“爱乐压”时将压杆推到底或完全取出。存放时避免橡胶密封塞受挤压，这样可使其多年保持良好的密封性能。

提示

你可以压棒1至4专用量匙的咖啡粉。每专用量匙可制作一份意式特浓咖啡或150毫升美式咖啡。将热水加到滤筒内，水量至与专用量匙数对应的数字处。

用“爱乐压”冲煮一整瓶咖啡所花的时间要比冲煮一壶滴滤咖啡还要少。分两次压棒，每次3专用量匙或4专用量匙，然后用水加满，就能装满大多数真空保温瓶。



如果你自己研磨咖啡，可使用“爱乐压”漏斗将咖啡从研磨机转移进“爱乐压”滤筒。一专用量匙咖啡豆相当于一专用量匙咖啡粉。

如果压下时有困难，可尝试更**缓慢**地压下并/或使用较粗研磨。只压棒一专用量匙时，可以使用极细研磨。

压杆可用于量水。

两千个专用滤纸的用纸量大约等于一份都市报纸的用纸量，因此你不必因为丢弃专用滤纸而产生负罪感。不过，只要你用流水刷洗一下专用滤纸，也可多次重复使用每个专用滤纸。一切由你自己决定。要重复使用专用滤纸时，应取出压杆，然后将装有湿专用滤纸的盖子拧到滤筒上。这样做可以让专用滤纸在干燥时平展，以便下次压棒时马上就能使用。

自购买之日起一年内，保证“爱乐压”咖啡壶没有材料和工艺上的缺陷。

AeroPress是美国加州帕洛阿尔托市 Aerobie, Inc 公司的注册商标。

© 2013年2月 Aerobie, Inc公司版权所有。保留所有权利。

常见问题解答

我该使用哪种研磨? 我们建议使用“细”研磨。如果使用刀片式研磨机，让其运转20至30秒。只压棒一专用量匙时，甚至可以使用意式特浓咖啡研磨。使用细研磨有助于冲泡口味丰富的咖啡。

为什么推荐使用80°C的水冲煮深炒咖啡而使用85°C的水冲煮浅炒咖啡? 从咖啡爱好者到咖啡专业人士，我们所有的品尝者都喜欢这两个温度。因为这两个温度能冲泡出口味滑润丰富的咖啡，不会有更热的水所带来的苦味和酸味。

我怎样才能将水加热到合适的温度?

微波炉: 使用温度计并通过试验来确定将所需水量加热到所期望温度所需的时间。以后可以用相同时间加热同样多的水。

水壶: 将温度计插入壶嘴，一直加热到所期望温度。

四分之三的煮沸时间: 用水壶或在微波炉中加热所需水量，测量煮沸这些水所需的时间。将相同水量加热四分之三的时间，就能达到合适的温度。

即时热水: 如果你的厨房里有即时热水，它很可能接近80°C。如有必要，可花几分钟将其设置一下。

在我搅拌前，有水从咖啡和专用滤纸中滴漏。那样有问题吗? 这很正常，不会影响最终酿制的咖啡。如果搅拌前有大量水流出，切记使用细研磨并缓慢将水倒进，尤其在最初几秒钟，以便将咖啡粉弄湿。

如果很难压下，我是不是做错了什么? 用力压下会压缩咖啡渣饼并阻碍水流。关键是要**轻柔**。轻柔地将压杆压下约四分之一英寸(1/2厘米)，然后保持该压力，让压杆逐渐下降到咖啡粉上。让滤筒内的气压发挥作用。如果轻柔压下还是有困难，可尝试较粗研磨。

如果我就制作一杯咖啡，我能让这一杯的所有水量都通过咖啡机吗? 可以，但当你让一整杯水都通过咖啡粉时，它会有苦味。用热水稀释意式特浓咖啡压滤液会使咖啡口味更加滑润。

怎么制作拿铁咖啡? 拿铁咖啡就是混合了热奶的意式特浓咖啡。你可以向意式特浓咖啡里添加热奶，或者添加凉牛奶，然后在微波炉里加热拿铁咖啡。

怎么制作卡布奇诺咖啡?

卡布奇诺是在意式特浓咖啡中加一层泡沫牛奶制成的。制作泡沫牛奶和加热牛奶的传统方法是使用蒸汽。不过，凡是用过电池驱动搅拌器的人都会同意，这种工具非常适合制作泡沫牛奶，而且易于使用和清洁。

我可以用洗碗机清洗“爱乐压”吗?

你可以将它放在顶层清洗，但是对其进行简单冲洗就足够了，因为压杆已经将滤筒擦干净了。

我从哪里可以买到更多的AeroPress滤纸?

大部分AeroPress零售者也销售替换用的滤纸。

如果我打破了或丢了一个零件该怎么办?

请与 www.aerobie.com 网站上所列的当地经销商联系或致电 1-650-493-3050 向 Aerobie 公司订购替换零件。